

## NOTICIAS

- Este mes hemos recibido la visita del personal de GRANTECAN para las Pruebas de Aceptación en Fábrica de la Plataforma de Mantenimiento para las estaciones focales Cassegrain y Folded Cassegrain del Gran Telescopio de Canarias. Las pruebas se realizaron con éxito total, por lo que se está procediendo al desmontaje para su traslado e instalación en La Palma. Una vez más, nuestra ¡ENHORABUENA a todo el equipo implicado!



- Durante las últimas semanas, hemos venido realizando diversas reparaciones en la plataforma petrolífera SCABEO. Abrimos así una nueva línea de negocio con la que esperamos obtener los mismos éxitos que hasta ahora estamos obteniendo con el resto de nuestras divisiones, confiando en que estas reparaciones se conviertan en algo habitual en nuestro magnífico puerto.



- Después de más de 2 años de reparación, fabricación y montaje, se ha finalizado, con gran esfuerzo, dedicación y profesionalidad por parte del equipo asignado por MECÁNICAS BOLEA, el contrato de la 5ª Gran Carena del submarino S71, concerniente a los tanques exteriores y de regulación.



## RECOMENDACIONES

## Explosiones e Incendios

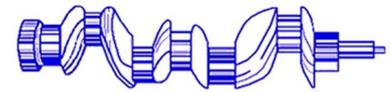
- Conozca las medidas de emergencia elaboradas por el centro para estos casos.
- Cierre las puertas y tape las rendijas de puertas y ventanas.
- Hágase ver a través de los cristales agitando un trapo grande.
- Antes de iniciar la evacuación, piense en las posibles vías y los diferentes obstáculos con que puede encontrarse.

## SUGERENCIAS

Puedes enviar tus sugerencias, dudas, inquietudes a:

[sugerencias@grbolea.com](mailto:sugerencias@grbolea.com)

# CRECIENDO JUNTOS



Mecanicas Bolea

## DTO. FOOD & PHARMA

### EL PROCESO DE MEZCLA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La mezcla es una operación común dentro de los procesos de la elaboración de alimentos. Está presente en elaboraciones sencillas, como en la fabricación de pan, mezclando agua y harina, como en el procesado de alimentos más complejos, con la elaboración de salsas, mezclando diferentes ingredientes para producir una mezcla homogénea de ellos que se añaden a las presentaciones finales de los alimentos.

El mezclado puede presentarse en diferentes estados, mezcla de líquido – líquido, sólido – sólido y líquido – sólido. El primer caso nos lo encontramos con la mezcla de aceites y productos del huevo para fabricar mayonesas. El segundo caso, nos lo encontramos con la mezcla de diferentes clases de especias para fabricar sazonados de platos, y el tercer caso, nos lo encontramos cuando queremos diluir un ingrediente sólido, normalmente en polvo, en agua, para conseguir la dilución o constitución de este ingrediente, como puede ser la elaboración de almíbar (agua + azúcar) o productos más complejos.

El pasado mes de Julio, se entregó a una multinacional del sector de alimentación un depósito mezclador – emulsionador de 4.000L de capacidad destinado a la elaboración de ingredientes intermedios para la Industria Alimentaria, equipado con un agitador, con un motor de 45 Kw, encargado de realizar la mezcla del producto en el interior del depósito.

Si tomáramos la frase de James Bond, cuando pedía un cocktail en sus novelas con el típico “mezclado, no agitado”, tendría sentido para el tamaño de una copa, pero no para el tamaño de nuestro depósito que, además de mezclar, hay que conseguir remo-

ver todo el producto del interior del depósito para que pase por el cabezal de mezclado. Esto se consigue con un estudio conjunto de la dinámica del cabezal de mezcla y la geometría del depósito para conseguir un flujo vertical del producto evitando que haya espacios donde no se consiga mover el producto y quede sin mezclar.

Además, este cabezal lleva un diseño especial que favorece el corte y cizalladura de la mezcla para conseguir que no se formen grumos. Estos se forman por el apelmazamiento del producto en polvo al caer al agua, que hace se formen bolas, y no se disuelve su interior, por lo que, al pasar por este cabezal especial, se consiguen romper facilitando así la mezcla. Este mismo cabezal por la velocidad que lleva, logra conseguir un producto con textura de emulsión en forma de una crema con una viscosidad alta pero muy fina en su presentación final que le da un aspecto homogéneo.

El equipo va dotado de una compuerta, equipada con rejilla para la adición de producto sólido, y dos entradas con conexiones clamp, una para la adición de producto líquido y la otra para la conexión de la bola de limpieza. Para la industria alimentaria es fundamental que los equipos, al terminar su operación o cambiar de productos se queden perfectamente limpios. Además, se ha cuidado el diseño interior del eje del agitador, evitando superficies horizontales, para eliminar zonas de deposición de producto sólido dejando un acabado fácil de limpiar para ajustarnos a los estándares de la empresa en su Sistema de Seguridad Alimentaria.



Este equipo está destinado para una línea de fabricación para duplicar producción y que ya tiene un equipo conseguido en el mercado asiático. Tras un contacto con la empresa nos ha dado la confianza de poder fabricar el equipo para realizarlo en menor tiempo y con mejor calidad de lo que tenían actualmente. Este hecho hace que nos congratule por darnos a conocer en una empresa, con posibilidades de ampliación, con la que no habíamos trabajado antes, y por el buen trabajo realizado, con un acabado interior de Calidad Alimentaria que debe valedores de este tipo de equipos para conseguir expandiéndonos en este sector.

#### DIRECTOR FOOD&PHARMA

Pedro Clemente

### Elimine la corrupción en su empresa con 6 pasos



**Comprometerse:** Haga que la lucha contra la corrupción sea parte de la cultura y las operaciones de su empresa. Muestre a sus empleados, clientes y proveedores que su empresa tiene una política de tolerancia cero en materia de soborno y corrupción.

**Evalúe:** conozca sus riesgos y prepárese para ellos. Reconozca las oportunidades para mejorar su negocio mejorando el cumplimiento

**Definir:** defina lo que significa el éxito para su empresa. Desarrollar metas, estrategias y políticas y obtener la aceptación de los colegas mostrando claramente la importancia de estas políticas.

**Implementar:** Haga que los programas y políticas anticorrupción sean integrales en toda su empresa, incluida su cadena de valor.

**Medir:** lo que se mide se hace. Supervise y mida el impacto de sus políticas anticorrupción para identificar lo que funciona y lo que aún necesita ser mejorado.

**Comunicar:** Comunique constantemente su progreso a las partes interesadas, siempre esforzándose por la mejora continua.